

Ingrediënten

Boter=pompoen=2 uien=3

teentjes

knoflook=prei=knolselder=kippenbouillon=kerrie=spekjes

en/of broodkorstjes

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

pittige pompoensoep

Hulpmiddelen

Soeppan
spekjes

Vorbereiding

Ui en knoflook snipperen; groenten schoonmaken en in blokjes snijden

Bereidingswijze

Ui en knoflook in boter fruiten. Pompoen en soepgroenten (helpt pompoen, helpt rest soepgroenten) toevoegen en even mee fruiten. Kippenbouillon over groenten gieten tot alles goed onderstaat. Kerrie naar smaak toevoegen (mag goed pittig zijn). Een half uurtje zachtjes laten koken en daarna de soep mixen.

Serveertips

Gebakken spekblokjes en/of gebakken broodstukjes in een bord strooien en daar de soep over scheppen.